

Skordalià

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1/2 tazza d'olio, 5-6 spicchi d'aglio, la mollica di 5 fette di pane, poco [aceto](#), sale

Preparazione

Pulite l'aglio e lasciatelo nell'[aceto](#) per 5 ore circa. Inumidite il pane, strizzatelo molto bene e aggiungete l'aglio che avrete nel frattempo quasi sciolto con la [forchetta](#). Versate 2-3 cucchiaini di [aceto](#), il sale e sbattete (o frullate) il composto aggiungendo piano l'olio. Se vi sembra denso versate un po' d'acqua. Servite in un piatto poco profondo ornando con olive e sottaceti.

Variazione:

1. Se volete aggiungete mezza tazza di noci tritate finemente.
2. Sostituite il pane con 5 patate medie bollite (calde).

Note

Lo skordalià è il compagno indispensabile del baccalà fritto e sia abbina splendidamente con zucchini fritti e melanzane, ed in genere con tutte le verdure fritte o grigliate.